DA SEMENTE AO PRATO

DESAFIOS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Cursos IFCE
#FICemCASA

INSTITUTO FEDERAL
Ceará
Campus
Jaguaribe

DA SEMENTE AO PRATO

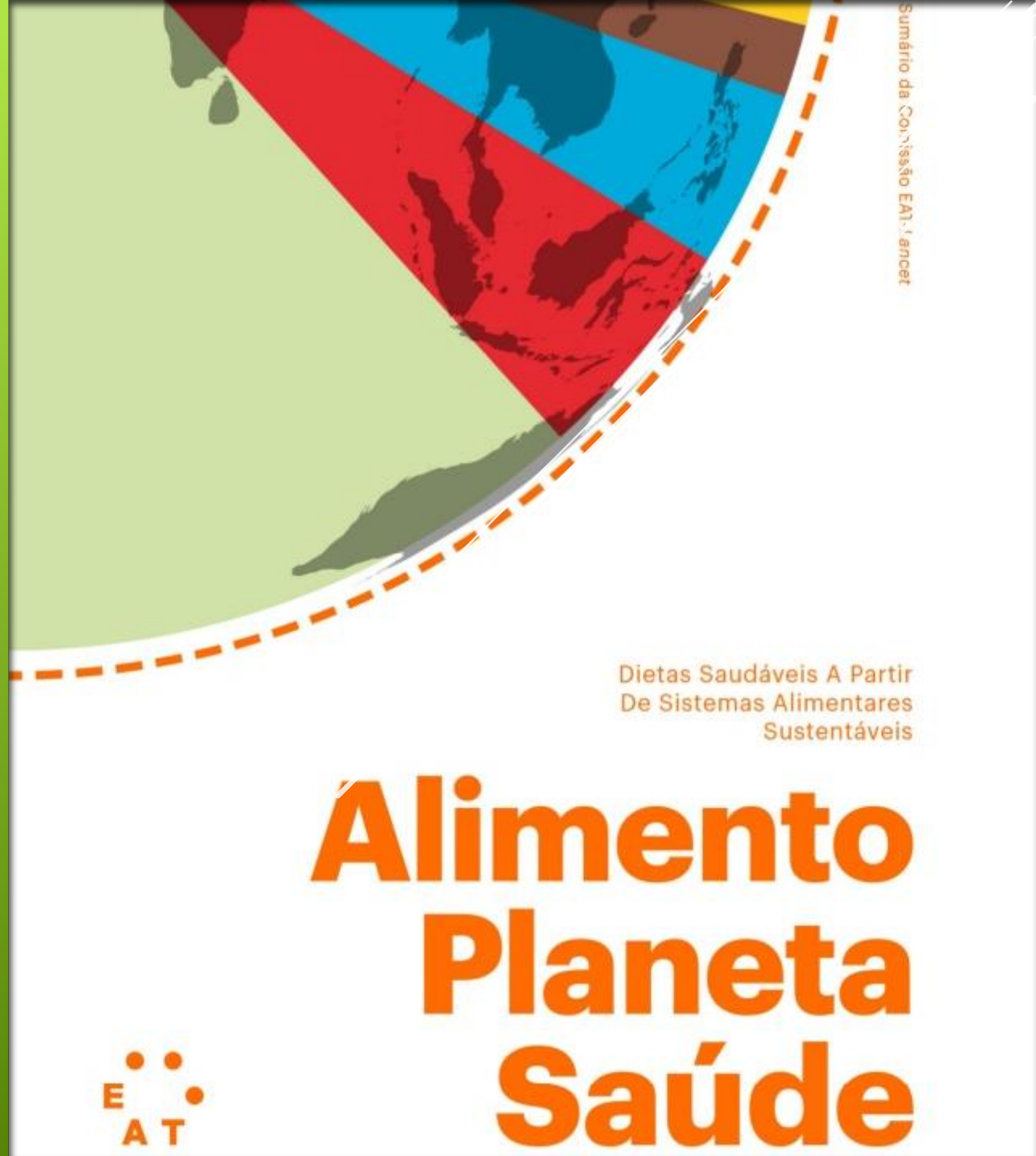
Desafios da Educação Ambiental

Adalberto Alencar

Fortaleza, Maio de 2020

RELATÓRIO SUMÁRIO DA COMISSÃO EAT-LANCET

Dietas Saudáveis a Partir de Sistemas Alimentares Sustentáveis



- **Os alimentos que comemos, as formas como os produzimos e as quantidades desperdiçadas ou perdidas têm grandes impactos na saúde humana e na sustentabilidade ambiental**. Escolher os alimentos corretos será uma maneira importante para os países alcançarem as metas globais sobre mudanças climáticas.

- Uma dieta que inclua **mais alimentos à base de plantas e menos alimentos de origem animal** é saudável, sustentável e boa para as pessoas e para o planeta. Não é uma questão de tudo ou nada, mas pequenas mudanças para um impacto grande e positivo.

- Os **alimentos provenientes de animais, especialmente carne vermelha, têm pegadas ambientais relativamente altas** por porção comparados a outros grupos de alimentos.

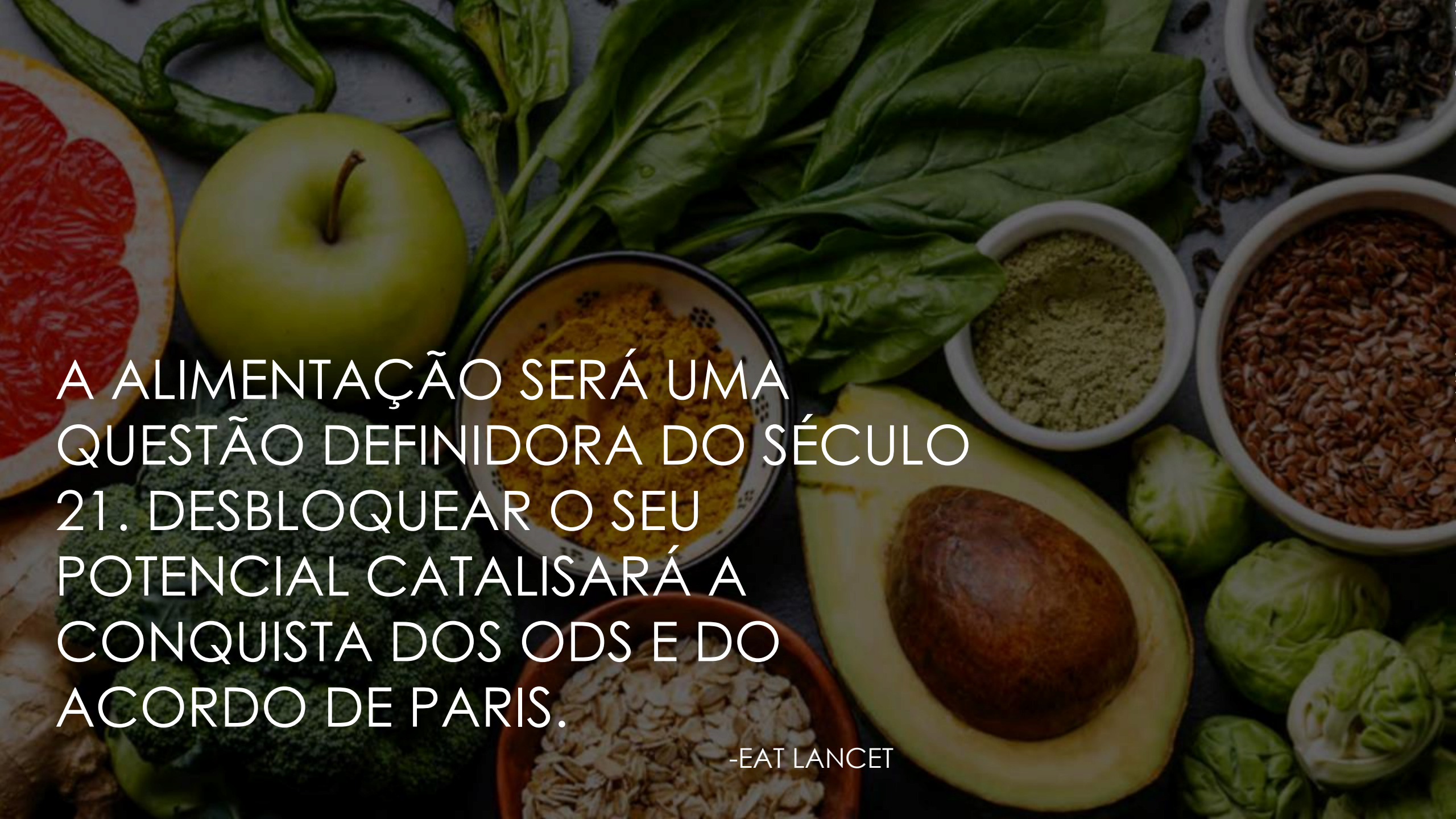
- O que é ou não consumido são os principais fatores de desnutrição em várias formas. Globalmente, **mais de 820 milhões de pessoas continuam passando fome todos os dias**, 150 milhões de crianças sofrem de fome a longo prazo que prejudica o seu crescimento e desenvolvimento, e 50 milhões de crianças estão extremamente famintas devido ao acesso insuficiente a alimentos.

- Em paralelo, **o mundo também está experimentando um aumento no excesso de peso e obesidade**. Hoje, mais de 2 bilhões de adultos estão acima do peso e obesos, e doenças não transmissíveis relacionadas à dieta, incluindo diabetes, câncer e doenças cardíacas, estão entre as principais causas de mortes globais.

- **Mudar de dietas pouco saudáveis para a dieta de saúde planetária pode prevenir 11 milhões de mortes prematuras de adultos por ano** e impulsionar a transição para um sistema global de alimentos sustentável até 2050, que garanta alimentos saudáveis para todos dentro dos Limites Planetários.

- Tornar as opções mais saudáveis e sustentáveis, e de longe as mais saborosas e atraentes, é fundamental. É preciso usar técnicas culinárias e fornecer ingredientes mais saborosos para garantir que opções saudáveis e sustentáveis sejam tão desejáveis quanto, ou mais do que, as outras alternativas.

Tradução adaptada do documento “Síntese para profissionais que trabalham na área de alimentação”, lançado pela EAT-Lancet Comissão, no dia 16 de janeiro de 2019.


A ALIMENTAÇÃO SERÁ UMA QUESTÃO DEFINIDORA DO SÉCULO 21. DESBLOQUEAR O SEU POTENCIAL CATALISARÁ A CONQUISTA DOS ODS E DO ACORDO DE PARIS.
-EAT LANCET

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS, GASTRONOMIA, E MUDANÇAS CLIMÁTICAS

Discutir a escolha de alimentos corretos, sustentáveis, será fundamental para os países alcançarem as metas dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU, do Acordo de Paris sobre mudanças climáticas, e não extrapolar os Limites do Planeta. **O desafio de produzir, de forma sustentável, alimentos para 10 bilhões de pessoas até 2050** nos exige novas concepções sobre como nos alimentamos. Para tanto, nos propomos a atingir parceiros na cadeia de produção, comercialização e consumo de alimentos.

SAÚDE, ALIMENTOS, GASTRONOMIA, AGROECOLOGIA E O PLANETA

Discutir novas práticas gastronômicas, que englobe toda a cadeia produtiva de alimentos, a fim de promover a saúde do planeta, e das pessoas - principalmente na prevenção de doenças não transmissíveis relacionadas à dieta. Incorporar uma dieta à base de plantas, e menos alimentos de origem animal é saudável, sustentável e boa para a saúde das pessoas, e planetária. Uma nova **gastronomia interligada com a produção agroecológica, a biodiversidade local, e o incremento de novos cardápios, causará impactos positivos e salutar.**

ESTAÇÕES DO ANO, ALIMENTOS LOCAIS, TRADIÇÕES, CULTURA, MEMÓRIA, E BIODIVERSIDADE

Fomentar a relevância do debate e **valorização da pluralidade de culturas alimentar**. Envolver instituições públicas e particulares, negócios sustentáveis, pesquisadores, comunidades tradicionais (indígenas, quilombolas, rurais), e experiências urbanas, na valorização das tradições e hábitos alimentícios, no resgate de memórias, e no compartilhamento de experiências locais relacionadas a diversas dietas. **Identificar e ressaltar o papel da comida nos costumes e tradições, e na composição valores e identidade de uma comunidade.**

POLÍTICAS PÚBLICAS, INOVAÇÃO TECNOLÓGICA, PESQUISA

Construir novas políticas públicas, e implementar as já existentes, impacta positivamente numa agenda sustentável, conjuntamente com o fomento à inovação tecnológica e incentivo a pesquisas. Reuniremos instituições de pesquisas, órgão públicos e experiências ligadas à gastronomia, e agroecologia, para um panorama de experiências concretas, e para traçar novos caminhos rumo a alimentação sustentável.

BONS NEGÓCIOS PARA OS ALIMENTOS, SAÚDE, E CADEIA

Difundir experiências exitosas de empreendedorismo em diferentes esferas da cadeia alimentar. Aqui, empresas de segmentos diversos (restaurantes, supermercados, indústria), instituições de pesquisa, cooperativas, produtores, feiras, experiências individuais e coletivas, demonstrarão exemplos e práticas culinárias sustentáveis. **Investir ou migrar pro setor de alimentação sustentável, além de um bom negócio financeiro, pode ser uma solução de grande impacto no enfrentamento das mudanças climáticas e saúde planetária**.

PRODUÇÃO URBANA SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS, SOBERANIA ALIMENTAR

A soberania alimentar é fundamental para a garantia da saúde e bem-estar das pessoas. A **produção urbana de alimentos** é cercada de desafios no tocante à soberania alimentar, se faz necessário fomentar a agricultura orgânica nas cidades, demandar novas alternativas e posturas de empresas do setor de alimentação, e promover experiências ligadas à alimentação saudável.

OBRIGADO!

Adalberto Alencar

Telefone: +55 (85) 99993-7571

E-mail: adalberto.alencar@uandwe.se